



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Mozzarella Spiesschen auf Salatbeet

Zutaten für 4 Personen

- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 16 Basilikumblätter
- 16 Cherrytomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Salat
- 3 Esslöffel Balsamicoessig
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 8 Scheiben Rohschinken

Zubereitung

- Mozzarella-Kugeln in je 8 Stücke schneiden und mit Basilikumblatt belegen
- Cherrytomaten halbieren und Schnittkante mit Salz und Pfeffer würzen. Abwechselnd mit dem Mozzarella auf Holzspiesse stecken
- Salat waschen und gute abtropfen lassen
- In einer grossen Schüssel Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren
- Rohschinken zu Rosetten formen
- kurz vor dem servieren Salat mit der Sauce vermischen und auf Teller anrichten. Mozzarella-Spiesse darauflegen. Mit Rohschinken Rosetten garnieren
- Nach belieben frisch geröstetes Knoblauchbrot oder knuspriges Baguette dazu servieren

Vorspeise 23. August 2013

chili, garlic in the pot – freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Entrecôte double auf Salzbett

Zutaten für 4 Personen

Fleisch

- 2 Entrecôtes doubles, je ca. 300g
- Pfeffer frisch gemahlen
- Olivenöl

Salzbett

- 800g mittelgrobes Salz
- 4 Zweige Rosmarin
- ½ Bund Thymian
- 6 Lorbeerblätter

Zubereitung

- Entrecôtes rundum mit Öl einstreichen und grosszügig mit Salz würzen
- Salz in Schüsle geben. Rosmarin abzupfen, Thymianzweige, je nach Grösse zwei bis dreimal durchschneiden, Lorbeerblätter mit Schere schneiden und alles unter das Salz mischen. 3 – 4 Esslöffel Wasser beifügen und gut mischen.
- auf einem Backblech ein Salzbett von ca. 1½cm Höhe formen, glattstreichen und gut festdrücken
- Backofen auf 210 Grad vorheizen und Salzbett ca. 10-15 Minuten vorbacken
- nun Entrecôtes auf Salzbett legen und je nach Dicke 15 – 18 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden und nochmals mit Olivenöl bestreichen.
(Kerntemperatur 55 – 60°C)
- Blech aus dem Ofen nehmen, das Fleisch mit einer Alufolie bedecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Hauptgang 23. August 2013

chili, garlic in the pot – freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002

- anschliessend in dünne Scheiben schneiden. Curry-Rüebli auf Teller anrichten und Fleischscheiben daraufgeben

Hauptgang 23. August 2013

chili, garlic in the pot – freak n'hot



chochclub griifeseee-NÄNIKE , est. 2002

Currykarotten

Zutaten für 6 Personen

- 80g Sultaninen
- 100 ml trockener Sherry
- 800g Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Peterli
- 2 Esslöffel Mandelblättchen
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- 1½ Esslöffel milder Curry
- 100 ml Gemüsebouillon
- Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Sultaninen in Sieb unter heissem Wasser gründlich spülen, abtropfen, in kleine Schüssel geben und mit Sherry übergiessen
- Rüebli schälen, je nach Länge vierteln oder achteln und in Stängelchen schneiden
- Zwiebeln und Peterli fein hacken
- In einer grossen Pfanne Butter erhitzen, Mandelblättchen und Pinienkerne anrösten
Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Dann die Rüebli dazugeben, alles mit dem Curry bestäuben, sorgfältig mischen und ebenfalls kurz mitdünsten.
- die Sultaninen mitsamt dem Sherry beifügen und kräftig aufkochen lassen
- dann die Bouillon beifügen und die Rüebli zugedeckt weich dünsten
- am Schluss Peterli unter die Rüebli mischen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken



chochclub griifesees-NÄNIKE , est. 2002



Ananas Carpaccio

Zutaten für 6 Personen

- 3 Baby-Ananas (oder 1 grosse normale Ananas)
- ½ Limette
- 9 Passionsfrüchte
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 gehäufter Teelöffel Butter
- 75ml Wasser
- Glace

Zubereitung

- Ananas grosszügig schälen, auch die sogenannten Augen. Restliche Augen mit spitzem Messer ausstechen
- dann Ananas in möglichst dünne Scheiben schneiden. Zugedeckt kühl aufbewahren
- Saft der Limette auspressen. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel zum Limettensaft schaben
- In einem kleinen Topf Zucker bei mittlere Hitze zu goldbraunem Karamell schmelzen. Butter begeben und aufschäumen lassen. Dann das Wasser und die Limetten-Passionsfrucht Mischung beifügen. Alles unter Rühren 2 – 3 Minuten leise kochen lassen.
- zugedeckt beiseite stellen
- vor dem Servieren, Ananasscheiben leicht überlappend auf Teller anrichten und mit dem Passionsfruchtjus beträufeln.
- mit einer Kugel Glace garnieren

Dessert 23. August 2013

chili, garlic in the pot – freak n'hot